Fruchtiges Weihnachtsdessert mit Beeren und Vanillecreme

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	600 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Zucker	50 g
Speisestärke	1 EL
Wasser	3 EL
Schlagsahne	250 g
Skyr, natur	250 g
Puderzucker	50 g
Vanilleextrakt	1 TL
Schokoladensterne	24 g
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Fruchtfüllung
Verrühre 500 g Beeren mit der Tonkapaste und dem Zucker in einem Topf. Vermische die Stärke mit dem Wasser und gib sie zu der Fruchtmischung. Lass alles 2 bis 3 Minuten köcheln, bis die Masse eindickt. Fülle die Fruchtfüllung anschließend um und lass sie abkühlen.

2. Vanillecreme
Achte darauf, dass die Sahne kühlschrankkalt ist und schlage sie in einer Schüssel steif. Hebe dann die restlichen Zutaten – Skyr, Puderzucker und Vanilleextrakt – unter und stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

3. Anrichten
Stelle 6 Gläser deiner Wahl bereit. Ich verwende dazu Rotweingläser. Gib in jedes Glas 2 Esslöffel der Fruchtfüllung. Fülle die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und verteile sie gleichmäßig auf alle Gläser. Dekoriere die Glasdesserts mit den gefrorenen Beeren, jeweils zwei Schokoladensternen und den gehackten Haselnüssen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g